

# TABLE MANNERS

Oleh :

Cica Yulia, S.Pd, M.Si

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2009**



# PENDAHULUAN

- Table manners atau sering dikenal dengan istilah etiket makan, merupakan aturan atau tata karma yang dibuat oleh orang untuk mengatur pergaulan dalam masyarakat, khususnya dalam aturan makan.
- Aturan ini sangat penting untuk diketahui karena dengan semakin berkembangnya zaman dan semakin luasnya pergaulan setiap orang yang tidak hanya bergaul dengan satu suku saja,,sehingga setiap orang perlu mengetahui etiket makan yang telah umum berlaku di masyarakat.
- Pengetahuan tentang Table manners atau etiket makan sangat diperlukan oleh setiap orang, karena tidak setiap orang mempunyai aturan yang sama saat di meja makan.

# TABLE MANNERS JAMUAN MAKAN INTERNASIONAL



# CARA DUDUK

- Posisi kursi diatur sedemikian rupa, tidak terlalu jauh atau terlalu dekat dengan sisi meja
- Posisi tubuh tetap tegak dan menghadap ke depan, tidak terlalu membungkuk pada waktu makan.
- Posisi tangan tetap menggantung.
- Posisi tetap normal, tidak dilipat, tidak pula menumpang satu di atas yang lainnya.



# CARA MENGGUNAKAN SERBET MAKAN

- Setelah duduk, kita dapat mengambil serbet makan yang berada dihadapan kita, kemudian dibuka dan diletakkan diatas pangkuan. Serbet makan hanya dipergunakan untuk menyeka bibir setiap kali dipandang perlu. Mempergunakan bagian ujung yang ditopang jati tengah dan telunjuk.

BENAR



SALAH

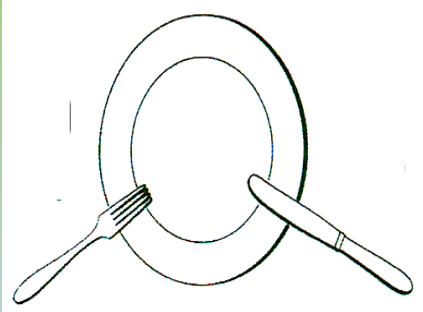
# CARA BERBICARA

- Hindarkan berbicara pada waktu ada makanan di dalam mulut.
- Hindarkan berbicara dengan gerakan yang berlebihan apalagi sambil memegang alat makan.
- Hindarkan berbicara sambil melihat atau menunjuk kearah seseorang atau meja lain agar tidak terjadi salah faham.
- Hindarkan memotong pembicaraan orang lain, tunggu sampai yang bersangkutan selesai dan minta maaf untuk mengganggu sebentar.
- Hindarkan berbicara dengan suara yang terlalu keras atau lemah.
- Hindarkan bersikap yang berlebihan pada waktu berbicara, sikap wajar adalah yang terbaik.
- Hindarkan untuk menguasai pembicaraan dengan jalan memberi kesempatan pada yang lain untuk berbicara.

# CARA MEMPERGUNAKAN ALAT MAKAN

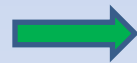
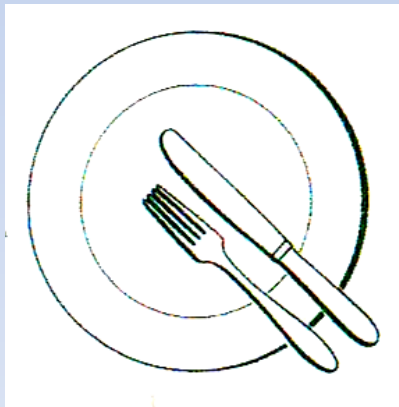
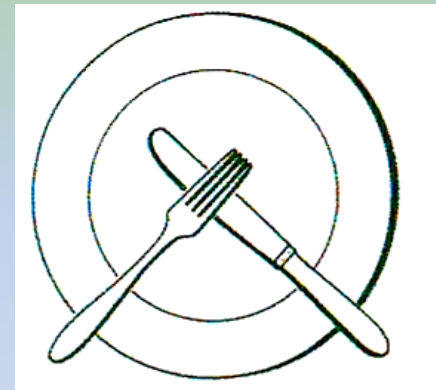
- Fungsi sendok : alat makan ini dipergunakan untuk makanan yang mengandung cairan, terutama sekali *soup*.
- Fungsi garpu : dipergunakan untuk menusuk dan menyuapkan makanan ke mulut. Apabila dipergunakan berpasangan dengan sendok maupun dengan pisau, maka garpu dipegang di tangan kiri.
- Fungsi pisau : dipergunakan untuk memotong makanan dan bukan untuk menyuapkan ke mulut. Dalam penggunaannya dipegang dengan tangan kanan.

# Beberapa Arti Peletakan Alat Makan,



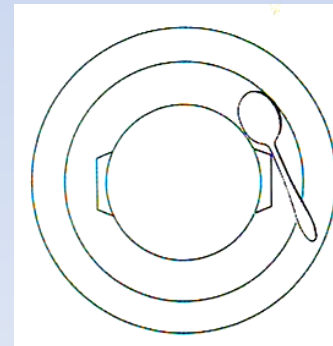
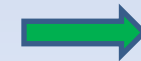
Ketika acara makan berlangsung sedangkan anda sedang beristirahat atau berhenti makan sebentar, tetapi masih berniat melanjutkan makan lagi

Acara makan masih berlangsung dan bermaksud menambah makanan lagi



Selesai makan dan berarti piring sudah biasa diangkat oleh pelayan

Jika selesai makan sup yang dihidangkan dalam *soup cup* dengan alasnya, letakkanlah sendok sup disebelah kanan atas alas piring *soup cup*





# CARA MAKAN ROTI



Cabiklah roti menjadi dua bagian

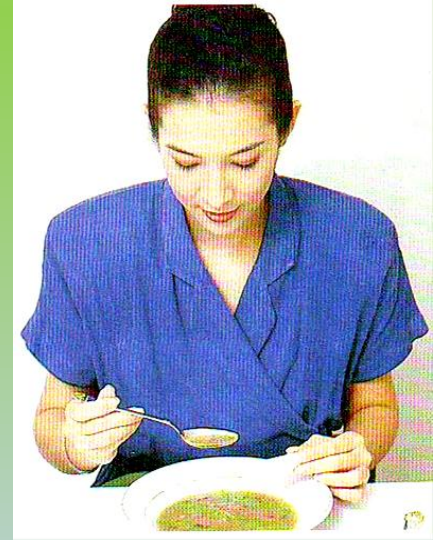


Oles roti dengan mentega

Roti disajikan pertama kali sebelum makanan lain. Roti dapat dimakan sebagai pengisi waktu sambil menunggu makanan lain datang atau dapat dimakan bersama-sama dengan makan pembuka, *soup* atau makanan utama. Cara memakannya yaitu, apabila roti tersebut keras, maka cabiklah terlebih dahulu roti tersebut menggunakan tangan, kemudian baru dioles dengan mentega menggunakan pisau yang letaknya paling luar dari alat makanan lainnya.

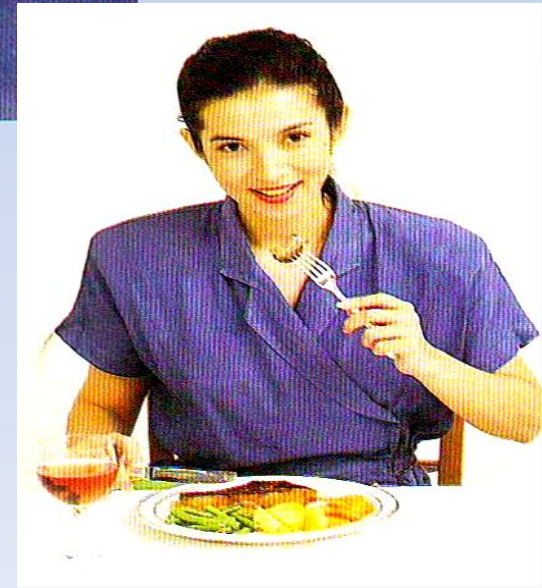
# CARA MAKAN *SOUP*

Untuk mendinginkan *soup*, maka *soup* diaduk-aduk secara perlahan dengan sendok yang telah disediakan. Jangan mendinginkan *soup* dengan ditiup, jangan makan *soup* dengan cara disedot, apalagi *soup* tinggal sedikit, untuk menyeduknya dianjurkan untuk memiringkan terlebih dahulu mangkuknya.



# CARA MAKAN HIDANGAN UTAMA (STEAK)

Untuk memakan steak diperlukan alat makan garpu dan pisau. Garpu digunakan dengan tangan kiri, sedangkan pisau digunakan oleh tangan kanan. Cara memegang pisau dan garpu hendaknya dipegang lebih diujung pinggir pegangannya. Jangan biarkan ujung jari telunjuk terlalu jauh menyentuh tusukan garpu. Sebelum memotong, tancapkan garpu disebelah kiri dalam dari bagian daging yang akan dipotong kecil. Setelah itu potongan daging langsung dimasukkan ke dalam mulut.



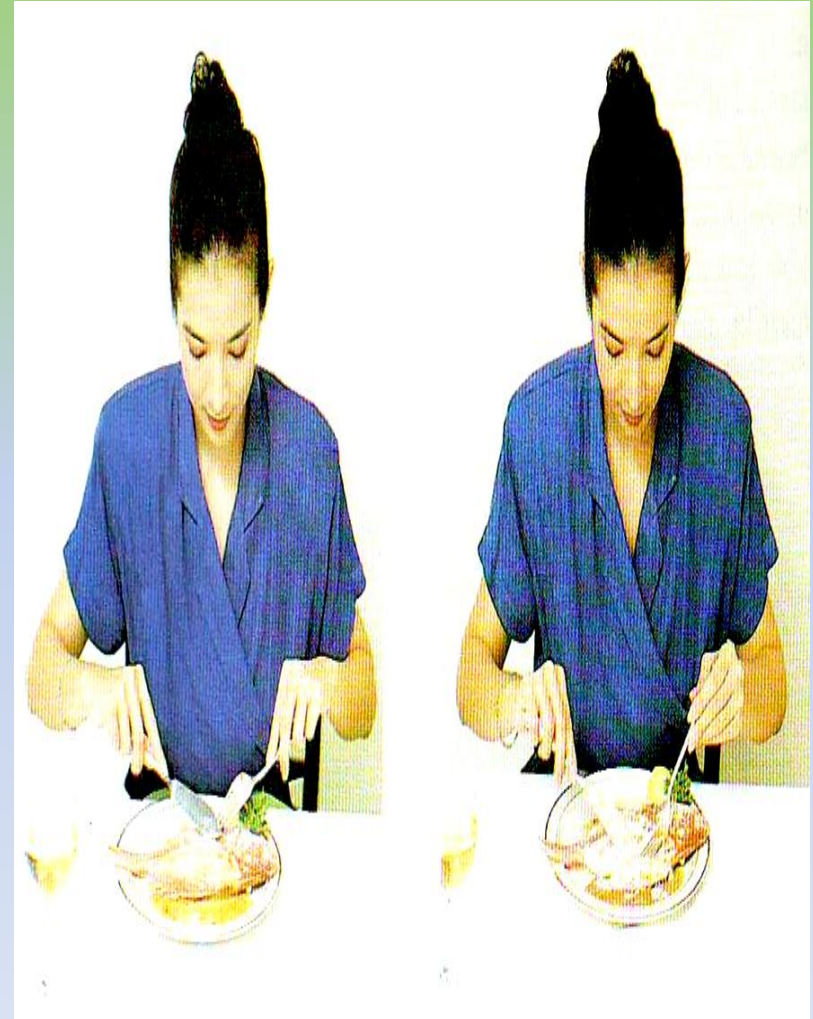
# Cara Makan Unggas



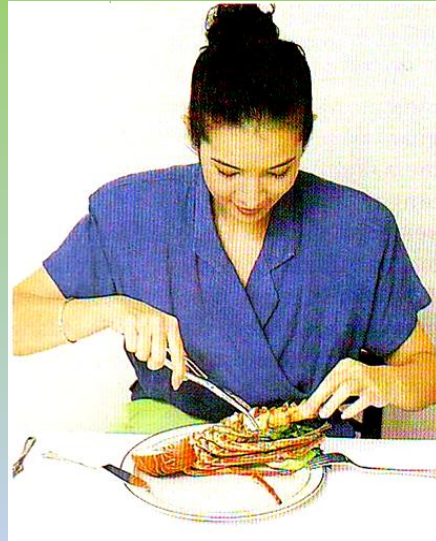
Daging unggas di disajikan dalam suatu jamuan bias di makan menggunakan alat makan atau pun di makan dengan tangan langsung. Apabila unggas yang disajikan kering maka dapat dimakan memakai tangan. Tetapi apabila unggas yang disajikan menggunakan saus, hendaknya di makan dengan menggunakan alat makan pisau dan garpu.

# Cara Makan Ikan

Hidangan ikan sering juga disajikan dalam jamuan makan. Ikan yang disajikan biasanya masih dalam keadaan utuh, tanpa dipotong-potong atau di fillet terlebih dahulu. Adapun cara memakannya adalah, pertama lepaskan sirip dan kulitnya. Kulit ikan (bila tidak menyukainya) dapat dilepas dengan membuat irisan sepanjang garis gelap disisi ikan, menggunakan pisau ikan. Dengan demikian dapat menguliti kulit ikan yang menghadap ke atas. Berdasarkan irisan yang telah dibuat, potong daging bagian atas menjadi dua bagian, tarik dari durinya dan kini siap dimakan.



# Cara Makan Lobster



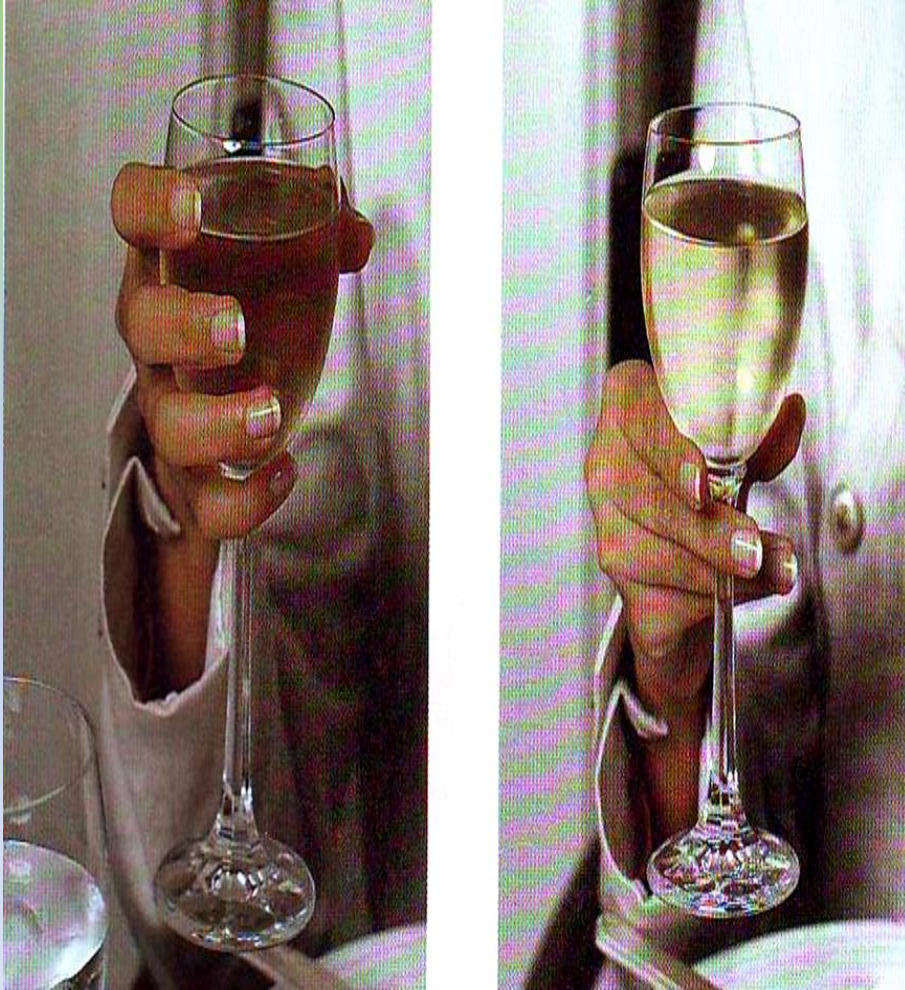
Lobster atau udang besar merupakan sajian yang cukup terkenal karena harga dan kelezatannya. Tetapi beberapa orang memilih menghindari hidangan tersebut karena cara makannya yang sukar. Adapun cara memakan lobster adalah sebagai berikut : pertama-tama ambil daging dengan melepaskan kulit bagian ekornya terlebih dahulu. Daging bagian ini mudah di lepaskan dan merupakan bagian yang banyak mengandung daging. Selanjutnya dapat memotong bagian lain dengan menggunakan alat khusus untuk menggunting lobster dan dagingnya dikeluarkan menggunakan alat khusus juga.

# Cara Makan *Spaghetti*



*Spaghetti* merupakan hidangan utama yang termasuk dalam kelompok pasta. Adapun cara memakannya adalah dengan menggunakan sendok ditangan kiri dan garpu ditangan kanan. Tusuk *spaghetti* dengan ujung garpu, letakkan ujung garpu ke dalam sendok kemudian putarlah garpunya. Setelah itu gulungan *spaghetti* seukuran mulut yang ada di garpu tangan sebelah kanan dimasukkan ke dalam mulut. Sendok hanya dipakai untuk mengambil saus yang masih tertinggal dipiring.

# CARA MINUM



Pada waktu minum, gelas tersebut dipegang pada bagian bawah badan gelas. Hal lain yang perlu diperhatikan : minum setelah mulut bebas dari makanan, hindarkan bunyi pada waktu meneguk minuman. Jangan sekali-kali berkumur sebelum meneguk minuman. Pada waktu sebelum minum, bibir supaya dibersihkan terlebih dahulu sehingga tidak menimbulkan bekas pada bibir gelas.



# Cara Makan Hidangan Penutup Panas

- Hidangan penutup panas dapat berupa *crepes*, *soufflés*, *baked pie*. Buah-buahan yang diolah seperti *banana flambee*, *apple flambee*.
- Alat yang dipergunakan untuk makan hidangan penutup panas diantaranya yaitu garpu, pisau dan sendok.
- Adapun hidangan yang memerlukan pisau dan garpu, untuk cara memegang alatnya sama dengan memegang alat untuk hidangan utama.
- Hidangan yang mempergunakan sendok, maka sendok di pegang oleh tangan kanan.

# Cara Makan Hidangan Penutup Dingin

Hidangan penutup dingin dapat berupa cake, kue-kue kecil atau buah-buahan. Alat yang dipergunakan untuk memakan hidangan penutup dingin hampir sama dengan hidangan penutup panas, yaitu pisau, garpu dan sendok. Tetapi untuk hidangan buah-buahan dapat di makan langsung apabila buah-buahan tersebut berkulit, seperti pisang dan jeruk. Tetapi untuk apel, nanas, dan yang berukuran besar harus mempergunakan alat untuk memakannya.



# Cara Makan Hidangan Penutup Beku

- Hidangan penutup beku dapat berupa *ice cream, bombee, atau shorbet*.
- Es krim di makan dengan menggunakan sendok es krim yang bentuknya lebih kecil jika dibandingkan dengan sendok makan.
- Sendok dipegang dengan tangan kanan, kemudian sendoki es krim yang berada dalam gelas perlahan-lahan sampai habis.

**TERIMA KASIH**